



Il giorno 13 maggio dalle ore 10 e 30 alle ore 13 e 00 si terrà, presso l'aula Magna dell' Istituto Alberghiero Einstein Nebbi, l' evento formativo in oggetto. Partner e promotori del progetto : MOICA (Movimento Italiano Casalinghe) rappresentato da MOICA Marche, Eurofishmarket Srl (azienda leader in Italia per la ricerca, consulenza , formazione e informazione nel settore ittico), l' Istituto Alberghiero Einstein Nebbi e l'azienda San Benedetto.

Premessa

Sono oltre mille le specie ittiche che ogni giorno consumatori e cuochi possono trovare in Italia nelle pescherie. Eppure normalmente ne prendono in considerazione, per la loro spesa, non più di dieci o di quindici specie al massimo. Questo perché, in generale, manca la conoscenza dei prodotti ittici e dunque si tende a seguire le mode o ad acquistare ciò che più si conosce e che dunque risulta più facile da pulire, preparare e cucinare. Negli ultimi vent'anni le importazioni di prodotto ittico si sono moltiplicate da ogni Paese del mondo ed oggi solo una referenza ittica su tre è italiana considerando che il 70% circa arriva dall'UE o da Paesi extra-UE. Questo anche perché la domanda di prodotto ittico supera di gran lunga l'offerta e perché noi consumatori compriamo sempre le stesse specie che, per le quantità richieste, non possono essere pescate solo nel nostro mare. Al contrario non ricerchiamo più specie ittiche ancora particolarmente presenti nel nostro Mediterraneo come moli, suri, cefali, lanzardi. Dunque la nostra produzione interna sta risentendo molto sia della diminuzione del pescato in generale ma anche di questo mancato interesse al prodotto ittico tipico nostrano. Tutto quanto premesso ha stimolato negli anni l'ingresso in Italia di prodotti simili ai nostri ma di allevamento o di origine diversa dal Mediterraneo o di altre specie appartenenti alla stessa famiglia o di famiglie che si assomigliano. Insomma, fare la spesa di prodotti ittici e farla in modo consapevole non è del tutto semplice. Anche se da qualche anno la normativa ha implementato enormemente le informazioni da inserire sull' etichetta dei prodotti ittici commercializzati con lo scopo di dare una fotografia dettagliata della specie, origine, metodo di produzione, attrezzo di pesca ed altre indicazioni è evidente che, senza formazione, l'utilizzatore finale continua a non avere una idea precisa di cosa sta acquistando. Questa premessa non vuole essere demoralizzante rispetto all'acquisto dei prodotti ittici ma, anzi, vuole essere fortemente motivante per una crescita di consapevolezza nell'acquisto degli stessi al fine di mantenere un mercato leale e di trovare prodotti realizzati in modo etico e sostenibile anche per l'ambiente. Oltre che per ricordare e promuovere le nostre tradizioni e ricette tipiche e per acquistare ciò che abbiamo deciso di acquistare senza incorrere in frodi od errori anche selezionando il prodotto con il giusto rapporto qualità prezzo.

Da qui l'idea di realizzare l'incontro formativo in oggetto coinvolgendo sia gli studenti dell'Istituto Alberghiero e futuri potenziali cuochi che il MOICA. Cuochi e consumatori infatti, migliorando la loro conoscenza in merito ai prodotti ittici potranno orientare in modo più consapevole il mercato generando l'offerta e non subendola.

Caratteristiche dell'evento formativo/informativo:

Partner : MOICA (Movimento Italiano Casalinghe), Eurofishmarket Srl, Eurofishmarket Srl (azienda leader in Italia per la ricerca, consulenza , formazione e informazione nel settore ittico), l' Istituto Alberghiero Einstein Nebbi e l'azienda San Benedetto.

Titolo del corso: "Scegliere, consumare, somministrare il pesce in modo consapevole : regole e consigli"

Città, data e orario:

- **Loreto** : 13 maggio, orario 10:30 - 13:00, Via Abruzzo, 2, 60025 Loreto (AN)

Programma generale:

- 2 ore di formazione in materia di etichettatura, sostenibilità, freschezza, trucchi per gli acquisti dei prodotti ittici
- domande e dibattito
- degustazione con questionario di valutazione di una produzione di prodotti ittici panati realizzati con pesce del Mar Mediterraneo
- buffet

Partecipanti : associate MOICA (il numero sarà in base alla grandezza dell'aula di formazione), studenti e docenti dell'Istituto alberghiero, referenti delle mense del Comune di Loreto,

Relatori :

Introduzione dei lavori e relazioni di:

- **Elisa Cingolani**, Vice Presidente Nazionale MOICA e MOICA Marche
- **Gabriele Torquati** , dirigente scolastico dell' Istituto di Istruzione Superiore Einstein Nebbia
- **Sara Benigni**, operatrice ittica e ideatrice del marchio "Baby Fish"
- **Valentina Tepedino**, Medico veterinario specializzato in prodotti ittici e direttrice del periodico Eurofishmarket

Contenuti del corso: il corso sarà l'occasione per mostrare ai partecipanti tutte le informazioni obbligatorie che devono essere indicate in etichetta ma anche per fornire indicazioni utili a scegliere e consumare in modo più consapevole i prodotti ittici . Inoltre verrà dato molto spazio a domande e richieste di approfondimento da parte dei partecipanti

A conclusione dell'incontro verrà realizzata una degustazione di una linea innovativi di prodotti dedicati alle famiglie e ispirate al progetto PAPPÀ FISH, progetto di riferimento europeo per il settore ittico che proprio nella Regione Marche ha visto la sua origine e il suo successo. L'Azienda San Benedetto, partner tecnico dell'evento, effettuerà un sondaggio sull'indice di gradimento della suddetta linea.

Per qualsiasi ulteriore informazione contattare la segreteria di Eurofishmarket: info@eurofishmarket.it. La prenotazione è obbligatoria (eccetto per i partecipanti MOICA e per tutti gli iscritti all'Istituto Alberghiero Einstein Nebbi).